Довідник користувача

ДУХОВКА

UA

UA

Оераїinueію,1

FKQ 89 EL .20 /HA
FK 89 E.20 X /HA
FK 89 EL.20 X /HA
FK 89 E.20 /HA
FK 89 EL.20 /HA
FK 89 E C X /HA
FK 89 E C /HA
7OFKQ 897EC RU/HA
7OFK 897EJ X RU/HA
7OFK 897EJ RU/HA
7OFK 897ESC X RU/HA
7OFK 897ESC RU/HA
7OFK 898EC X RU/HA
7OFK 898EC RU/HA
7OFK 897EC X RU/HA
7OFK 897EC RU/HA
7OFKQ 897EC RU/HA
UT 89ELC X /HA
UT 89ELC /HA
UT 89ESC X /HA
UT 89ESC /HA
FK 996EC.20 X /HA
FK 996EC.20 /HA
FKQ 99EC /HA
FK 992EJ.20 X /HA
FK 992EJ.20 /HA
FK 99EJ.20 X /HA
FK 99EJ.20 /HA
FKQ 992EJ.20 /HA
UT 89EC.20 X/HA
UT 89EC.20 /HA
7OFK 898E X RU/HA
7OFK 898E RU/HA

Зміст

Монтаж

! Зберігайте це довідник, щоб мати нагоду звернутися до нього у будь-який момент. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

Розташування

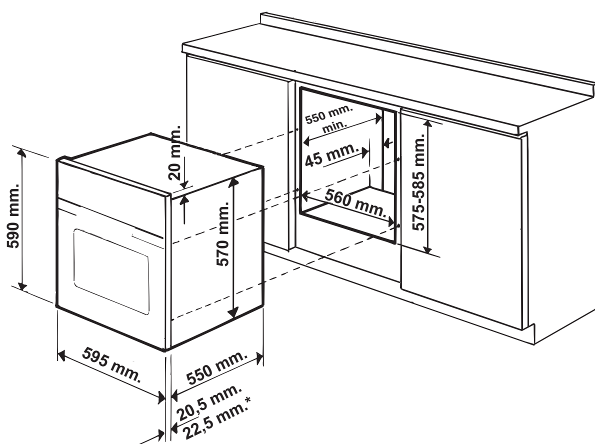
! Забороняйте дітям гратися з упаковками. Упаковки необхідно здати у пункти роздільного перероблення відходів (*див. Заходи безпеки і поради*).

! Монтаж має здійснюватися лише фахівцями з дотриманням цих інструкцій. Помилковий монтаж може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл , під який вбудовується духовка (*див.малюнок),* або висока шафа повинні мати такі розміри:

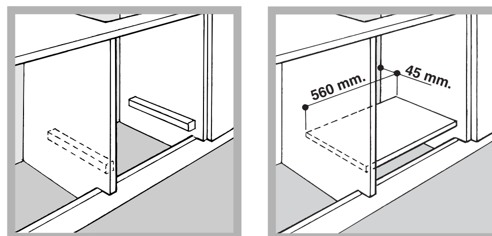


* **Тільки для моделей з неіржавіючої сталі**
! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами.

Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

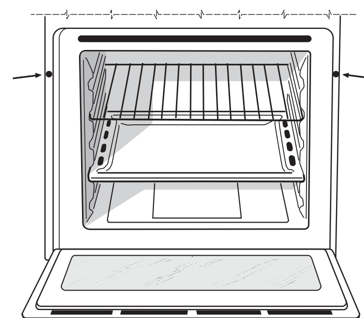
Вентилювання

Для гарантії належного вентилювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 х 560 мм (*див.малюнки).*



Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі:
- відчиніть дверцята духовки;
- вийміть 2 гумові деталі, які покривають отвори на периметральній рамці;
- прикріпіть духовку до меблі за допомогою 2 дерев'яних дюбелів;
- встановіть на місце гумові елементи.



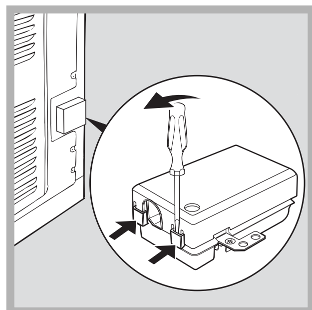
! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

UA

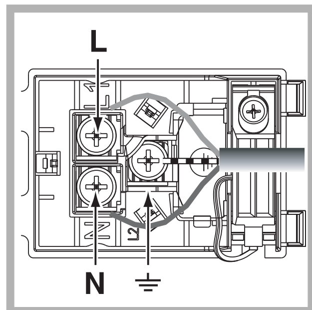
Підключення до електричної мережі

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними, закріпленої на приладі (*див.нижче).*

Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натискуючи нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див.малюнок).



2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N-⏚, потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (⏚) - див.малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (*див.поруч).*
У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем). При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб його температура у будь-якій точці не перевищувала на 50°С температуру у приміщенні (наприклад, на задній стінці духовки).

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- розетка має заземлення у відповідності до чинного законодавства;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (*див. нижче);*
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками (*див.нижче);*
- розетка сумісна з штепсельною вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (*див.Допомога).*

! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

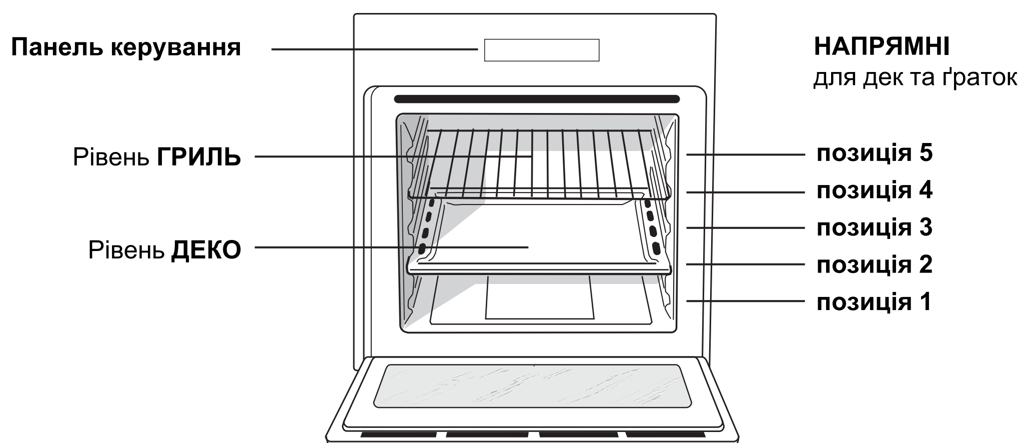
ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри	ширина 43,5 см висота 32 см глибина 41,5 см
Об'єм	58 л
Електричні підключення	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц (див. табличку з технічними даними) максимальна споживана потужність 2800Вт
ENERGY LABEL*	Директива 2002/40/СЕ на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304 Енергоспоживання декларація Клас конвекції Примусова - Для нагрівання: ECO
CE	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. - 2002/96/CE з подальшими внесеними змінами. - 1275/2008 про енергоспоживання електропобутових приладів у черговому та вимкненому режимах

*** Без висувних напрямних**

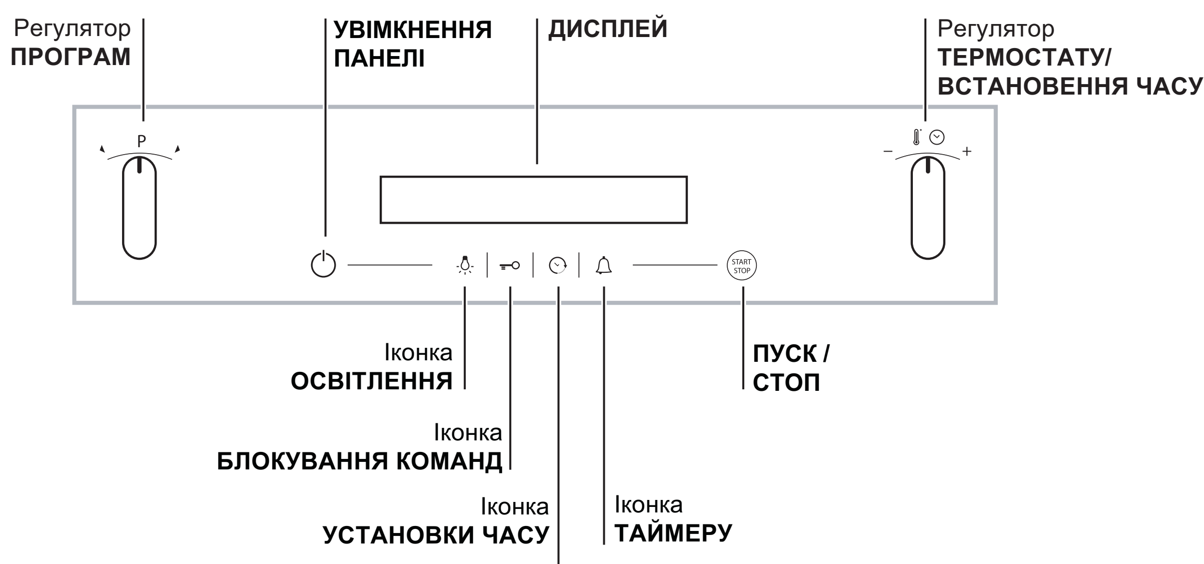
Опис приладу

UA

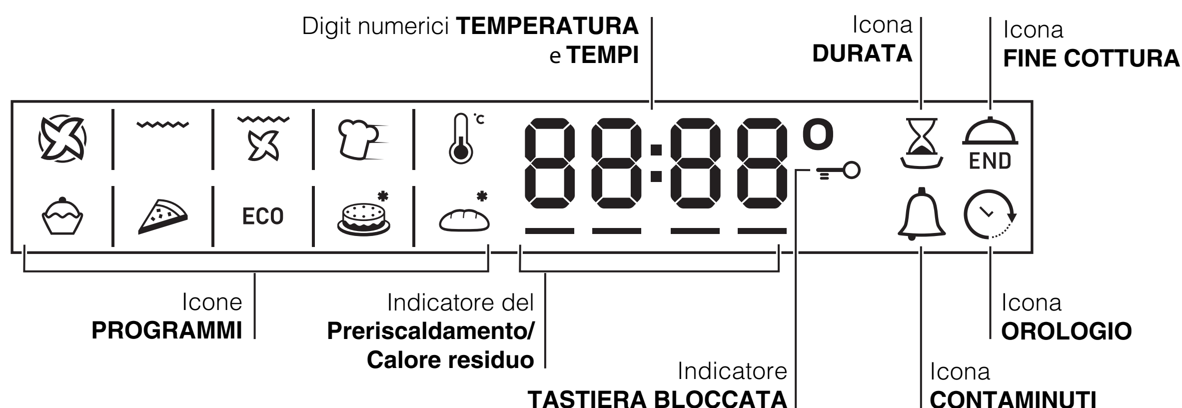
Загальний вигляд



Панель керування



Дисплей



Пуск та використання

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Щоб полегшити програмування, притримайте у цьому положенні регулятор: номери на дисплеї переглядатимуться швидше.

! Кожна установка автоматично вноситься у пам'ять через 10 секунд.
! Кнопки сенсорного екрану неможливо активувати у рукавичках.

В деяких моделях передбачено систему завіс, які забезпечують повільне зачинення дверцят без утримання їх руками. Для коректного використання, перш ніж зачинити дверцята:
- відчиніть їх повністю.
- не намагайтеся прискорити зачинення за допомогою рук.

Блокування команд

! Існує можливість заблокувати команди, коли духовка вимкнена, коли розпочалося або закінчилося готування, а також під час програмування.

Щоб заблокувати команди, які регулюють роботу духовки, натисніть і притримайте кнопку щонайменш на 2 секунди. Лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється символ ключа "n—O". Увімкнена іконка вказує на задіяне блокування команд.
Щоб зняти блокування, знову натисніть на 2 секунди кнопку .

Як налаштувати годинник

! Годинник можна налаштувати лише на вимкненій духовці. Якщо духовка перебуває у черговому режимі, при першому натисканні на кнопку з'являється поточний час. При повторному натисканні можна налаштувати час.

Після підключення до мережі електричного живлення або після раптового переривання в енергопостачанні кнопка і цифри на дисплеї блиматимуть впродовж 10 секунд.
Щоб налаштувати час:

1. Натисніть на кнопку .
2. оберніть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ на "+" і "-", щоб задати години.
3. Після налаштування точної години знову натисніть на кнопку .
4. Повторіть ці ж дії для налаштування хвилин.

У разі раптового переривання в енергопостачанні необхідно також перевстановити час. Блимальна іконка на дисплеї вказує на некоректно налаштований годинник.

Як задати таймер

! Таймер можна задавати на увімкненій або вимкненій духовці. Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.

Після вичерпання часу таймер подає звуковий сигнал, який лунає 30 секунд; його можна припинити, якщо натиснути на будь-яку активну кнопку.
Як задати таймер:

1. Натисніть на кнопку .
2. Налаштуйте бажаний час регулятором ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ за допомогою "+" і "-".
3. Після налаштування точного часу знову натисніть на кнопку .

Якщо горить іконка , це означає, що таймер відраховує час. На ДИСПЛЕЇ відображається зворотній відлік часу.

Щоб скасувати таймер, натисніть на кнопку і регулятором встановіть час на 00:00. Потім повторно натисніть на кнопку .

Вимкнена іконка вказує на те, що таймер не працює.

Як розпочати використання духовкою

1. Увімкніть панель керування, натискаючи кнопку . Тричі лунає звуковий сигнал і по черзі спалахують всі кнопки.
2. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ. На дисплеї відображається:
- в разі ручної програми готування - температура для тієї чи іншої програми;
- в разі автоматичної програми - відображається напис "Auto" по черзі з тривалістю готування.
3. Натисніть на кнопку START STOP, щоб розпочати приготування.
4. Розпочинається попереднє нагрівання духовки, індикатори попереднього нагріву загоряються відповідно до зростання температури.
5. Про завершене попереднє нагрівання сповіщає звуковий сигнал і загоряння всіх індикаторів попереднього нагріву: Тепер можна розташувати в духовці їжу для готування.
6. Під час приготування їжі надається можливість:
- змінювати температуру обертанням ручки ТЕРМОСТАТУ (*тільки для ручних програм);*

UA

- запрограмувати тривалість приготування *(див. Програми);*

- припинити готування кнопкою START/STOP. В такому разі прилад запам'ятовує попередньо змінену температуру (*тільки для ручних програм).*
- вимкнути духовку, натиснувши і притримавши на 3 секунди кнопку ⏻.

7. Якщо у разі раптового зникнення електроенергії температура духовки не дуже зменшилася, спеціальна система у приладі відновить дію програми з того місця, де її було перервано. В такому разі зникають заплановані програми, які очікують увімкнення, і після повернення електроенергії їх слід запрограмувати ще раз (напр.: запрограмовано початок готування на 20:30. У 19:30 раптово зникає електричний струм у мережі. Після появи електричного живлення необхідно повторити програмування).

! У програмі БАРБЕКЮ попереднє нагрівання не передбачене.
! Щоб не пошкодити емаль, забороняється класти будь-які речі на дно духовки.
! Все кухонне приладдя встановлюйте на решітки з комплекту постачання.

Вентиляція для охолодження

Щоб зменшити зовнішню температуру, охолоджувальний вентилятор створює повітряний потік, який виходить зовні між панеллю керування і дверцятами духовки, а також з нижньої частини дверцят духовки. В програмі ШВИДКОГО ГОТУВАННЯ вентилятор розпочинає працювати через 10 хвилин пілся пуску.
! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до повного охолодження духовки.

Освітлення духовки

Освітлення вмикається у момент пуску програми готування.
У моделях, оснащених *LED INSIDE* (внутрішніми світлодіодами) готування, на дверцятах спалахують світлодіоди, покращуючи огляд всіх рівнів всередині духовки.

Кнопка 💡 служить для увімкнення і вимкнення освітлення в будь-який момент.

Індикатори остаточного тепла
Прилад оснащений індикатором остаточного тепла. Після вимкнення духовки на дисплеї з'являється шкала остаточного тепла, яка вказує внутрішню температуру духовки. Окремі елементи шкали поступово згасають разом з охолодженням внутрішньої частини духовки.

Повернення до стандартних установок (від виробника)

Надається можливість повернути всі функції духовки до стандартних, передбачених виробником. Для цього слід скасувати всі програмування, зроблені користувачем (годинник і тривалість). Щоб виконати скидання, вимкніть духовку, слід залишити повернутим за годинниковою стрілкою регулятор ПРОГРАМ і одночасно з цим натиснути на кнопку START/STOP впродовж 6 секунд. Про завершене скасування сповіщає звуковий сигнал. При першому натисканні на кнопку ⏻ всі дії виконуватимуться, як на початку використання приладу.

Черговий режим

Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі. Якщо протягом 30 хвилин не виконувати ніяких дій і не блокувати кнопки або дверцята, прилад автоматично переходить у черговий режим. На черговий вказує яскрава іконка "Годинника". Повернення приладу в робочий режим відбувається відразу ж після взаємодії з ним.

Програми

! Щоб забезпечити належну м'якість та хрусткість страв, всередині духовки створюється вологість у вигляді водяної пари, яка природно утворюється з харчових продуктів. Таким чином гарантуються оптимальні результати готування всіх типів страв.
! При кожному увімкненні духовки буде запропонована перша ручна програма готування.

Ручні програми приготування

! Для всіх програм задано певну температуру приготування їжі. Її можна регулювати уручну, в діапазоні від 30°C до 250°C (300°C для програми БАРБЕКЮ). Всі змінені температури вносяться у пам'ять и будуть запропоновані користувачеві при наступному увімкненні духовки. Якщо обрана температура є вищою за внутрішню температуру духовки, на дисплеї з'являється напис "Hot". Але це не заважає розпочати готування їжі.

Програма **БАГАТОРІВНЕВА**
Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати не більше двох рівнів одночасно.

Програма **БАРБЕКЮ**
Працює верхній нагрівальний елемент і рожен (де він наявний). Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні. Слідкуйте, щоб під час готування дверцята залишалися зачиненими *(див. "Практичні поради з готування")*.

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**
Працює верхній нагрівальний елемент і певний час протягом циклу - циркуляційний нагрівальний елемент, а також вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи силу проникнення тепла. Слідкуйте, щоб під час готування дверцята залишалися зачиненими *(див. "Практичні поради з готування")*.

Програма **ШВИДКОГО ГОТУВАННЯ**
Ця програма особливо рекомендується для швидкого готування напівфабрикатів або заморожених продуктів. Для кращих результатів слід вжити лише один рівень.

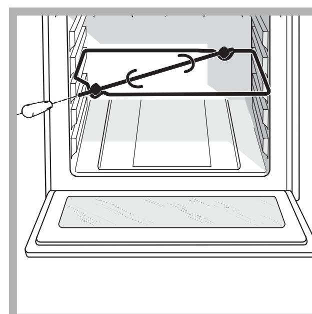
Програми **НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА**
Цей тип приготування передбачає підйом тіста, розморожування, готування йогурту, швидке підігрівання, тривале готування при низьких температурах. Можна вибрати такі температури: 40, 65, 90 °C.

Програма **КОНДВИРОБИ**
Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для готування делікатних справ (напр., дріжджової солодкої випічки).

Програма **ПІЦЦА**
Працюють верхній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. Завдяки цьому забезпечується швидкий нагрів духовки. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.

Програма **ECO**
Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма енергозбереження рекомендується для готування невеличких страв, розігріву напоїв або завершальних дій у процесі готування.

Рожен (наявний лише у деяких моделях)



Щоб увімкнути рожен (*див.малюнок*), виконайте такі дії:
1. встановіть деко в позицію 1;
2. вставте опору рожна у позицію 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. увімкніть рожен, обираючи регулятором ПРОГРАМ або ;

Якщо під час програм або відкрити дверцята, рожен зупиниться.

Автоматичні програми готування

! Температурі і тривалість готування задані **заздалегідь** системою **C.O.P.® (Оптимальне запрограмоване готування),** що автоматично гарантує досконалий результат. Коли страва готова, духовка вимикається і подається сигнал. Можна готувати страви, починаючи з **холодної** або **з** гарячої духовки. Перш ніж розпочати готування, можна змінювати на ±5/20 хвилин тривалість готування під власні потреби і залежно від бажаної програми. Навіть колі готування вже розпочалося, можна змінювати його тривалість.

UA

Зроблені до початку готування зміни вносяться у пам'ять и будуть запропоновані користувачеві при наступному увімкненні програми. Якщо внутрішня температура духовки перевищує запропоновану температуру для обраної програми, на дисплеї з'являється напис "Hot", що означає неможливість розпочати готування; слід зачекати, доки духовка охолоне.

! При досягненні певної фази готування духовкою подається звуковий сигнал.

! Не відкривайте дверцята духовки, щоб не збити задані час і температуру готування.

 Програма **СОЛОДКА ВИПІЧКА**

Ця програма ідеально підходить для випікання кондитерських виробів як з дріжджового тіста, так і тіста на основі хімічних розпушувачів або взагалі без них. Ставити вироби у холодну духовку.
Можна також ставити їх у гарячу духовку.

 Програма **ХЛІБ**

Використовуйте цю програму для випікання хліба. Для отримання найкращих результатів ми радимо ретельно дотримуватися наведених нижче вказівок:

- дотримуватись рецепту;
- **максимальна вага** для деко;
- **не забудьте налити 50г (0,5 дл) холодної води у деко, який знаходиться у позиції 5;**
- тісто має підходити при кімнатній температурі впродовж 1 – 1,5 години фактично до збільшення тіста удвічі.

Рецепт ХЛІБУ :
1 деко максимально на 1000г з низькими бортиками
2 дека максимально на 1000 г, нижній і середній рівні

Рецепт для приготування 1000 г тіста : 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або 2 пакетики сухих)
Процедура:

- Змішайте борошно і сіль у великій ємності.
- Розчиніть дріжджі у теплій воді (приблизно 35 градусів).
- Насипте муку і зробіть кратер.
- Вилийте в нього воду з дріжджами
- Вимішуйте, доки тісто не стане однорідним і майже не прилипатиме, розтягуючи його на долонях, підвертаючи і згортаючи його впродовж 10 хвилин.
- Зробіть кулю, покладіть тісто у велику миску і покрийте її прозорою плівкою, щоб вберегти поверхню від підсихання. Поставте миску у духовку і увімкніть ручну функцію НИЗЬКОЇ ТЕМПЕРАТУРИ при 40°C, залишіть тісто підходити приблизно на 1 годину (його об'єм має збільшитися удвічі)
- Розділіть тісто і сформуйте кілька хлібів.
- Покрийте деко папером для випічки і розташуйте на ньому хліби.
- Присипте зверху борошном.
- Зробіть на хлібах надрізи.
- Ставте хліб у холодну духовку.
- Увімкніть програму ХЛІБ
- По завершенні готування залишіть хліби на решітці до повного охолодження.

Як запрограмувати готування їжі

! Програмування можливе тільки після вибору програми готування.

Як запрограмувати тривалість приготування

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки на дисплеї не почне блимати іконка разом з цифрами;
2. Обертайте в бік "+" або "-" регулятор УСТАНОВКИ ЧАСУ, щоб задати тривалість готування; якщо притримати регулятор, номери переглядатимуться швидше.
3. Після налаштування бажаної тривалості готування знову натисніть на кнопку . На дисплеї по черзі відображаються задані тривалість і температура готування.
4. Натисніть на кнопку , щоб розпочати приготування.
5. Після вичерпання часу на дисплеї з'явиться напис "END" і пролунає звуковий сигнал.

- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупиняє роботу у 10:15.

Як запрограмувати кінець готування

! Запрограмувати кінець готування можна лише після задання тривалості готування.
!Щоб оптимально скористатися програмуванням відстроченого пуску, необхідно точно налаштувати годинник.

1. Виконайте процедуру 1 - 3 для задання тривалості готування;
2. Натисніть двічі на кнопку : на дисплеї блиматимуть іконка і цифри;
3. Оберніть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ на "+" або "-", щоб задати час кінця готування.
4. Після цього повторно натисніть на кнопку . На дисплеї по черзі відображаються тривалість готування, задані час кінця готування і температура.
5. Натисніть на кнопку , щоб розпочати програмування.

Ув імкнен і і іконки сповіщаютьпро здійснене програмування. На ДИСПЛЕЇ по черзі з'являється час кінця готування і тривалість.
6. Після вичерпання часу на дисплеї з'явиться напис "END" і пролунає звуковий сигнал.

- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин і час закінчення - 12:30. Програма розпочинається автоматично у 11:15.

Щоб скасувати програмування, натисніть на кнопку .

Корисні поради з приготування їжі

! При приготуванні страв з конвекцією не використовуйте рівні 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.

! У режимах приготування БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ, зокрема при використанні рожна, розташуйте деку в позицію 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жирів).

БАГАТОРІВНЕВА

- Використовуйте позиції 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Розташуйте деко внизу і решітку уверху.

БАРБЕКЮ

- Вставте решітку в позицію 3 або 4, розміщуючи продукти у центрі решітки.
- Рекомендується виставити максимальну потужність. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

ДУХОВКА ПІЦЦА

- Використовуйте низьку форму з легкого алюмінію, встановивши її на решітці з комплекту постачання.
  З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція рівня		Попереднє нагрівання	Рекомендована температура (°C)	Тривалість готування (хвилини)
	Ручні		стандартні напрямні	ковзні напрямні			
Баготорівнева*	Піцца (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	210-220	20-25
	Солодкі пироги на 2 рівнях/торти (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	180	30-35
	Бісквіти на 2 рівнях (на деко)		2 і 4	1 і 3	так	160-170	20-25
	Смажена курка + картопля	1+1	1 і 2/3	1 і 3	так	200-210	65-75
	Ягня	1	2	1	так	190-200	45-50
	Скумбрія	1	1 або 2	1	так	180	30-35
	Лазан'я	1	2	1	так	180-190	35-40
	Еклери (на 3 рівнях)		1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	190	20-25
	Печиво (на 3 рівнях)		1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	180	10-20
	Солоні вироби з листкового тіста з сиром (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	210	20-25
	Несолодкі пироги		1 і 3	1 і 3	так	190-200	20-30
Барбекю*	Скумбрія	1	4	3	ні	300	15-20
	Камбала і каракатиці	0,7	4	3	ні	300	10-15
	Шампури з кальмарів та креветок	0,7	4	3	ні	300	8-10
	Філе мерлузи	0,7	4	3	ні	300	10-15
	Овочі гриль	0,5	3 або 4	2 або 3	ні	300	15-20
	Біфштекс з телятини	0,8	4	3	ні	300	15-20
	Домашні ковбаски	0,7	4	3	ні	300	15-20
	Гамбургери	4 або 5	4	3	ні	300	10-12
	Тости (або підсмажений хліб)	4 або 6	4	3	ні	300	3-5
	Курка на рожні (де він наявний)	1	-	-	ні	300	70-80
	Ягнятина на рожні (де він наявний)	1	-	-	ні	300	70-80
Конвекційний гриль*	Курка-гриль	1,5	2	2	ні	210	55-60
	Каракатиці	1	2	2	ні	200	30-35
	Курка на рожні (де він наявний)	1,5	-	-	ні	210	70-80
	Качка на рожні (де він наявний)	1,5	-	-	ні	210	60-70
	Печеня з телятини або з яловичини	1	2	2	ні	210	60-75
	Печеня з свинини	1	2	2	ні	210	70-80
	Ягня	1	2	2	ні	210	40-45
Швидке готування*	**Заморожені продукти**						
	Піцца	0.3	2	1	-	250	12
	Кабачки та креветки у тісті	0.4	2	1	-	200	20
	Сільський пиріг зі шпинатом	0.5	2	1	-	220	30-35
	Пиріжки з сиром моццарелою і томатами	0.3	2	1	-	200	25
	Лазан'я	0.5	2	1	-	200	35
	Несолодкі булочки	0.4	2	1	-	180	25-30
	Кур'ячі крокети	0.4	2	1	-	220	15-20
	Напівфабрикати						
	Смажені курячі крила	0.4	2	1	-	200	20-25
	Свіжа їжа						
	Пісочне печиво	0.3	2	1	-	200	15-18
	Кекси	0.6	2	1	-	180	45
	Солоні вироби з листкового тіста з сиром	0.2	2	1	-	210	10-12
Низька температура*	Качка	1,5	2	1	так	200-210	70-80
	Курка	1,5	2	1	так	200-210	60-70
	Печеня з телятини або з яловичини	1	2	1	так	200	70-75
	Печеня з свинини	1	2	1	так	200-210	70-80
	Пісочне печиво	-	2	1	так	180	15-20
	Солодкі пироги	1	2	1	так	180	30-35
Кондвироби*	Солодкі пироги	0,5	2 або 3	1 або 2	так	180	25-35
	Фруктові торти	1	2 або 3	1 або 2	так	180	40-50
	Кекси	0,7	2 або 3	1 або 2	так	170-180	45-55
	Маленькі кекси (на 2 рівнях)	0,7	2 і 4	1 і 3	так	180-190	20-25
	Бісквіти	0,6	2 або 3	1 або 2	так	160-170	30-40
	Еклери (на 3 рівнях)	0,7	1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	180-190	20-25
	Печиво (на 3 рівнях)	0,7	1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	180	20-25
	Млинці фаршировані	0,8	2	1	так	200	30-35
	Безе (на 3 рівнях)	0,5	1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	90	180
	Солоні вироби з листкового тіста з сиром	0,5	2	1	так	210	20-25
Піцца*	Піцца	0,5	2	1	так	210-220	15-20
	Фокачча, перепічка	0,5	2	1	так	190-200	20-25
	Автоматичні**						
Солодка випічка	Солодка випічка	1	2 або 3	2	ні		
Хліб***	Хліб (див.рецепт)	1	1 або 2	1	ні		

* У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку. Час попереднього розігріву духовки вже заданий, тому його неможливо змінити уручну.

** Тривалість автоматичного готування задані виробником. Користувач може змінювати значення, розпочинаючи з заданої тривалості.

*** Згідно до рецепту додайте 50 г (0,5 дл) води у деко, розташованому на рівні 5.

! Програма ECO : Ця програма відрізняється більш тривалими термінами готування із значним збереженням електроенергії і рекомендується для приготування рибного філе, порційних кондвиробів и овочів. Її можна також використовувати для розігріву напоїв і завершальних дій з готування.

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і вироблена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Це попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Прилад призначений для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати прилад поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування духовки обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з її боків.
- Не торкайтеся приладу голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, небезпечним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або некоректного застосування.**
- **Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: по боках вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання посудин зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фольгою.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб регулятори перебували в позиції "●"/"❍" .
- Не виймайте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тримайтеся тільки за саму вилку.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- Якщо машина не працює через несправності, у жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (*див. Допомога).*
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуйтесь місцевих норм, так як упаковка може використовуватися повторно.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттєвого баку, зображений на всіх виробах, нагадує про необхідність окремої утилізації. Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії. Надані можливості щодо планування програм, зокрема "відстрочене готування" (*див. Програми)* і "відстрочене автоматичне очищення" *(див. Технічне обслуговування та догляд)* допомагають організуватися залежно від часу.
- Приготування у режимах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ потребують закритих дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

! Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі.

Догляд та очищення

UA

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

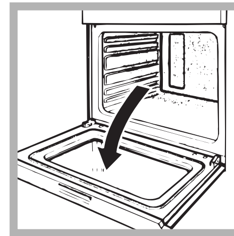
- Незначні тональні перепади на передній частині духовки визначені різними вживаними матеріалами - склом, пластмасою або металом.
- Можливі затемнення на склі дверцят, які нагадують розведення, обумовлені відблиском світла лампочки духовки.
- При дуже високих температурах на емалі залишаються сліди від полум'я. Це може викликати перепади у кольоровій тональності. Це вважається нормальним явищем і не впливає на роботу духовки. Кромки тонких металевих листів не можуть бути покриті емаллю цілком, тому деякі ділянки залишаються без покриття. Це не впливає на антикорозійні властивості.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.
- Не рекомендується розпилювати засоби безпосередньо на панель керування, користуйтеся губкою.

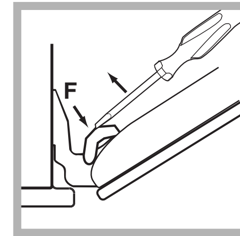
! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

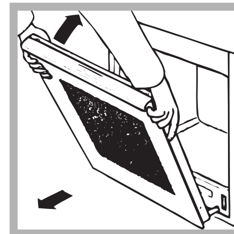
Як очистити дверцята

! В моделях, оснащених *LED INSIDE* (внутрішніми світлодіодами) можна демонтувати дверцята.

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати по тріскання скла.
Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:
1. повністю відкрийте дверцята (*див.малюнок);*
2. за допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі **F**, які знаходяться на двох завісах (*див.малюнок);*





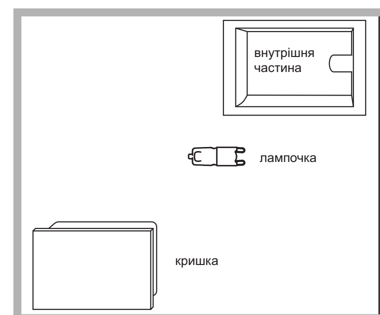


3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачиняючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх зі свого місця (*див.малюнок).* Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр(*див. Допомога).* Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

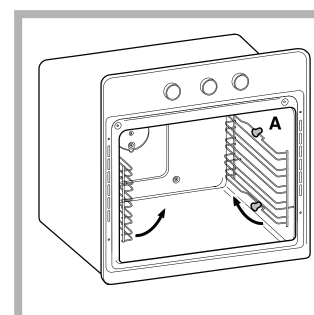
Як замінити лампочку



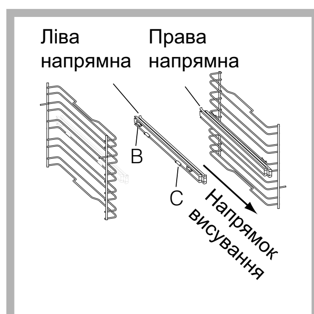
Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:
1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230 В, потужність 25 Вт, цоколь G 9.
3. Поверніть кришку на місце (*див.малюнок).*

! Не торкайтеся голими руками лампочки.

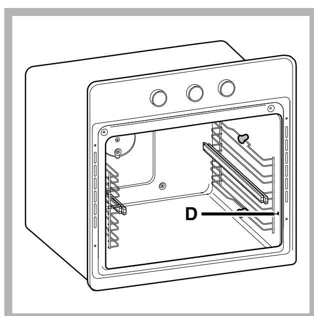
Монтаж комплекту ковзних напрямних



Процедура монтажу ковзних напрямних:
1. Вийміть дві рами з розпірок А (*див.малюнок).*



2. Виберіть рівень для ковзних напрямних. Дотримуючись напрямку висування напрямної, розташуйте на рамі спершу гніздо B і потім гніздо C.



3. Закріпіть дві рамки зі встановленими на них напрямними у відповідні отвори на стінках духовки (*див. малюнок)*. Отвори для лівої рамки знаходяться угорі, для правої - унизу.

4. Наприкінці вставте рамки на розпірки A.

! Не вставляйте ковзні напрямні у позицію 5.

Несправності та засоби їх усунення

UA

Проблема	Можлива причина	Засіб усунення
На дисплеї блимають кнопка "Годинник" і цифри.	Прилад тільки що підключений до електричної мережі або сталося переривання в енергопостачанні.	Як налаштувати годинник.
Не вдається запрограмувати готування.	Трапилось випадкове переривання в енергопостачанні.	Виконайте повторне програмування.
Яскраво горить тільки кнопка "Годинник".	Прилад перебуває в черговому режимі.	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вийти з чергового режиму.
Мною обрана автоматична програма. На дисплеї відображається “Hot”, і готування не розпочинається.	Внутрішня температура в духовці перевищує рекомендовану температуру для обраної програми.	Зачекайте, доки духовка не охолоне.
Мною обрано готування з конвекцією, їжа підгоріла.	Рівні 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.	Рекомендується поміняти місцями деко всередині циклу приготування.

Допомога

Увага:
Прилад оснащений автоматичною системою діагностики, яка дозволяє знайти наявні неполадки.
Повідомлення про неполадки виводяться на дисплей, наприклад: “**F**” з цифрами.
В таких випадках необхідно звернутися по допомогу до сервісного центру.

Перш ніж зателефонувати у сервісний центр:

- Перевірте, чи не можна усунути неполадку самостійно;
- Запустіть програму повторно, щоб перевірити чи усунено несправність;
- При негативному результаті зверніться в уповноважений сервісний центр.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.

Повідомити:

- Тип несправності;
- Повідомлення, яке виведене на дисплей
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на інформаційній пластині на самій машині.

06/2011 - 195093557.01
XEROX FABRIANO